Tài liệu bún nấu chua

Bùn nấu chua – bún bung là món bún nấu yêu thích của mọi người vào những bữa sáng, với vị chua chua hấp dẫn, nước xương hầm ngọt đậm, hương sấu cực kỳ quyến rũ, ai đi qua cũng phải ngoảnh lại

Hãy cùng hocnauan món ăn hấp dẫn và bổ dưỡng này nhé!!!

Chuẩn bị

- Bún tươi cành vừa : một kg .
- Rau bạc hà : 4 cây .
- đùi heo lợn : 500 gr .
- Cà chua chin : 200 gr .
- Trái sấu : 100 gram .
- Bột nghệ : 20 gram .
- hành tây, ngò gai, rau om, hành lá: 50 g.
- Gia vị: muối, tiêu, mì chính, nc mắm, đường tinh luyện.

Hướng dẫn thực hiện

Cách đun bún bung khá giản đơn cho đậm phong cách của con người Việt mộc mạc bình dị. cùng với những cần chuẩn bị dễ tìm dễ làm, món bún bung là một lựa chọn tuyệt vời múc bữa thưởng thức sáng hoặc bữa xế chiều của mọi người đấy!

Món bún bung đặc biệt, nóng hôi hổi đưa bữa sáng (Hình minh họa)

Cách nấu:

B 1 : Chân giò heo lấy chặt thành từng đoạn, trộn và 2 muỗng canh nc mắm, một thìa canh bột nghệ.

B 1: cây bạc hà tước lớp ngoài, cắt thành từng miếng khoảng 5 centimet, vo nhẹ cùng với chút muối tiếp tục làm sạch, đặt ráo cộng với ướp và bột nghệ. Cà chua rửa sạch cộng với thái múi cau. các loại rau phần còn lại rủa kỹ, đặt hết nước.

B 1:Băm bé hành, tiếp tục phi thơm rồi trút Chân giò vào phi đưa lên màu đẹp. Đổ nc ngập Chân giò và hầm cho tới khi mềm. Nhớ nêm muối hạt cùng với bột ngọt đưa vừa vị.

B 1: khi ta đùi heo đã thu ninh nhừ, thì lấy trái sấu, cà chua vào hơ đến khi lúc chảy ra thu vị chua. cho gia vị lại múc vừa ăn, mình có thể cho thêm ít đường tinh luyện múc hợp sở thích.

B 1: Hành, ngò, rau thơm đều cắt thiệt nhuyễn. Trụng bạc hà khoảng nc hầm, tiếp đến nhắc lên trên Cốc bún. lấy một khoanh Chân giò lên trên, rắc hành, rau thơm vào. Chan nước hầm vào, cho thêm mắm và chanh chua ớt tươi theo sở thích.

Bún bung thành phẩm và Chân giò lấy ninh nhừ, thơm cộng với nc hầm chua ngọt, vàng béo, hấp dẫn. mong bạn sẽ thực hiện lấy món thưởng thức lôi cuốn đặc biệt này nhé!